

あいあいあい

遺伝子組み換え作物に 反対の意思表示を

生協あいコープみやぎ理事 高野 恵美子

遺伝子組み換え(GM)作物が輸入され、家畜飼料や加工食品として日本国内に出回っていることはご存知だと思います。

1995年にGMの大豆やトウモロコシの輸入が始まりましたが、間もなくわたしたちがナタネ輸入港周辺でこぼれ落ちて自生しているGMナネ

の存在を発表したことを受け私たちは県内で自生調査を続けています。そして2013年、ついに石巻港で自生しているGMナタネを見つけてしまいました。今までは主に地区委員がこの自生調査を行ってききましたが、今年は組合員の皆さんに呼びかけ、調査隊

を作つてより多くのナタネを検査し、汚染の実態をつかむ予定です。

2016年、遺伝子組み換え食品いらない!キャンペーンが毎年主催する『GMフリーゾーン全国交流集会』が宮城県で開催されることが決定しました。あいコープみやぎはその実行委員会の中心を担います。この集会は今年で10回目を迎え、3月7、8日

の二日間に亘り熊本の阿蘇で開催されました。私たちは次年度開催に向けてバトンを引き継ぎ、GM作物に反対する活動を盛り上げていくための決意表明をしました。

普段の生活ではあまり身近に感じるのではないGM作物かもしれませんが、実は私たちの食生活の中にあふれ、すぐそこにGM作物が自生している可能性もあります。来年の交流集会に向けて今一度その問題を学び、自生調査に参加しながら、GM作物に反対の意思表示をしましょう。

※GMフリーゾーン
GM作物栽培禁止地域を表し、イタリアで始まった活動



GMナタネ自生調査の様子(2013年青葉区)

GMナタネ調査隊を募集します

1. 5/13(水) 仙台港
2. 5/21(木) 石巻港

◆両日とも雨天決行
◆詳細は4月6日~配布の募集要項をごらんください

「あいコープの豆腐」供給再開！

『毎日が勝負です！』

昨秋、大きな期待の中でデビューした「あいコープの豆腐」。その供給の一時休止という事態に、組合員は戸惑いながらも再開を待ちました。生産者である菅野食品はその間、背水の陣で原因の究明と改善に取り組んできました。そして2月3回、ようやく供給再開！

理事会では3月4日に菅野食品を訪問し、これまでの経緯や改善に取り組む姿勢を聞き、実際に工場に入って製造現場の改善状況を確認してきました。

今回、理事5名が菅野食品を訪れ、専務や工場長からお話を伺いました。「組合員の皆さんには大変なご迷惑をおかけし本当に申し訳ありませんで



菅野勝也工場長(左)と菅野淑枝専務(右)

したと専務、工場長ともに深く頭を下げられました。そして日持ちがしない不良品が発生した原因を必死に究明し、見つけた問題点をひとつひとつ改善してきたこれまでの経過を説明していただきました。

最大の原因は、機械メーカーが想定している以上に濃い煮呉の泡によって消泡釜の温度センサーがうまく動作せず、また加熱にもムラが生じていたことにありました。対策として、煮釜に入れる1回の量を通常の半分を抑えることで、この問題を解決。また原料大豆由来の菌を減らすために、新たに「大豆洗い機」も導入しました。さらに工場内の衛生管理・品質管理をレベルアップするために、工程のすべてを見直し細かな改善を積み重ねて



濃い煮呉の扱いの難しさについて伺いました。

きました。

説明を伺ったあとに工場内へ移動。豆乳の煮釜などの製造工程を実際に見ながら、衛生管理・品質管理の改善状況を確認しました。菅野食品では、朝3時から始まる仕事の半分が製造、残り半分は清掃に時間を費やすとのこと。「加工食品の製造は日々、目に見えない『菌』との戦いです。毎日毎日が勝負です。」と工場長の表情が引き締まりました。今回の工場訪問で「今の緊張感を緩めることなく、もっとおいしいお豆腐を作ります」という菅野食品の決意を確かめることが出来ました。私たちも買い続けることで、生産者と共に「あいコープの豆腐」をより素晴らしい豆腐に育てていきたいと思います。



菅野食品さんの努力を応援します！

豆腐供給休止から

再開までの経緯

- 11月3回 あいコープの豆腐(きぬ・もめん)供給開始。
- 12月1回 賞味期限前にぬめり発生等のお申出があり、生菌数が高いことが検査により判明。
- 12月4回 供給中止。
「消泡釜の不具合による豆乳の加熱不足」、「水にがり(凝固剤)由来の生菌の増殖」、「工場製造ラインの衛生状態の点検と改善」などの問題点を洗い出し、対策を行う。工場での改善と並行して製品の菌数検査を繰り返す実施。
- 2月3回 消費期限を5日に変更して供給再開。



2月組合員交流会報告

のべ319名の仲間が集い、
いっぱい話し学び合いました!

2月組合員交流会が全 17 会場で、昨年度より2割も多い延べ319名の参加で大盛況のうちに開催されました。どの会場でも、あいこブ活動の基本を皆で学んだあとに、工夫を凝らした企画で楽しく交流の時をすごしました。地区を越えたオープン参加の呼びかけで、複数企画に参加して生協への関心を深め新しく地区委員に加わる人もいました。

2/25(水) 太白地区 組合員交流会 報告

自己流で作ったキムチが大失敗だったという、地区委員さんからの熱い要望で決まった太白地区交流会第二弾目は、あいぶらんど商晶生産者でもある「趙さんの味」の李さんをお招きしてのキムチ作りでした。定員を超える34名の申し込みがあり、急遽、白菜の塩漬への追加を李さんをお願いするなど嬉しい悲鳴もありました。

手作りキムチの 最後の決め手は『母の手』だった!

李さんが作るキムチが美味しいわけを大公開!

①宮城の食材にこだわる李さん。キムチの素に使う魚醤を探していて宮城の鮭で作ったものをみつけたところ、その製造者が偶然にも鎌田醤油さんだったこと(さすが!)。

②ミネラルたっぷりの岩塩や花見糖、とろみは、ご飯をのり状にしたもの、たっぷりの昆布と鰹節でとったお出汁、辛くて甘みのあるピタミンCたっぷりの韓国の唐辛子。使われている材料は全て李さんがこだわり抜いたものばかり!

③最後の決め手は『母の手』で混ぜること!これが何よりも美味しく作る秘訣。

自分で漬けたキムチが発酵してどんな味になるのか、参加したみなさんにとっても楽しみにして帰られました。毎日食材と向き合っている生産者の言葉は、すっと心に染みて入ってきます。是非、皆さんも気になる企画に参加して、あいこブの生産者に会いに来てください!まんま通信でのお買い物もつと楽しくなりますよ!

理事 嶺岸恵子



趙さんの味
李 香星さん



マイキムチ〜! 2週間かかせてから頂きます!

☆今回のポイント☆

★市販品のキムチがアミノ酸や果糖ぶどう糖、増粘多糖類など添加物を多く使ったものが溢れている中で、「趙さんの味」のキムチは全て天然素材のみで作られています。

★同じ材料を使っても混ぜる人、漬け込む人の『手』の違いで出来上がりのお味も違うのだそう!

『母の手』『父の手』『おばあちゃんの手』。作ってもらった味が忘れられないのは、自分のことを思ってくれた家族の愛情が手から伝わっているからなのでしょう。

流行りに踊らされないように

香りについて考えてみよう

昔から日本には「お聞香^{もんこう}」があるように、香りを楽しむという文化は本来ステキなもの。でも、最近行き過ぎだと感じたことはありませんか？
 芳香剤、柔軟剤、合成洗剤などのきつい香りに悩む人が増えています。
 何にでも香料を使うことが流行りになりましたが、一度『香料公害』について考えてみましょう。



★ある日の石けん環境委員会の会話

最近の香りゲーム、どう思う？
 近所から柔軟剤のニオイが漂ってくるともつらいの
 頭痛がするときもあるの



給食室についているニオイがすごくて、学校に相談してみたのでも問題視してもらえなかったの

小学校の保健の先生に伝えたけど、取り上げてもらえなかったの

最近の強い香りを嗅ぐと、目が痛くなったり吐き気がしたり。思考能力が低下する気がする。

近所のお洗濯の香りがつらいんだけど、どう伝えたらいいかわからない・・・

センサーで反応する芳香剤がこわいの

★『香料公害』対策について調べてみると...

石けん環境委員会で調べてみると、海外(ポルトランド市(米)、ハリファックス地域都市(カナダ)など)では香料不使用の施策を推進しており、日本でも柔軟剤や香料の使い方について注意を促すパンフレットや使用自粛を呼びかけるポスターを作成している自治体があることが分かりました。



カナダ職業衛生安全センターの無香料を呼びかけるポスター(左)と
 静岡県環境部環境衛生科学研究所が作成した柔軟剤使用量への注意を促すパンフレット(右)



★香料についての学習会を開催して分かったこと



2014年10月1日
 『香料の健康被害』 渡部和男氏講演会

昨年10月に開催した学習会で、講師の渡部氏から世界中の実験データや発表された論文に基づき、香料公害について以下のように学びました。

- 香料は4000種以上の種類があるが、その正確な配合は開示されていない。
- 安全性検査が十分に行われていない。
- 一部は分解されにくく、アレルギーや喘息を引き起こす可能性のあるものや神経毒性、内分泌かく乱作用、変異原性、発がん性が疑われるものがある。
- 血中や母乳から検出されたデータがある。
- EUでは全ての香料の見直しが始まり、2013年には26種類の香料のアレルゲン表示が必要とされた。(天然成分を含む。)



★そこで、石けん環境委員会は仙台市議や各自治体の相談窓口から聞き取りをしました。

問①香料が過度に使用されていると感じるが、そのための問い合わせや相談を受けたことはあるか？
 問②公共の場では香りを含め、化学物質アレルギーに対する配慮や対策が必要だと思うが、どう考えるか？

◆仙台市議会各会派の見解◆

上記質問に対し、回答を頂けたのは8ある会派のうち、2会派でした。
 1に関しては、化学物質過敏症の方からの相談を受けていたり、トイレの芳香剤、学校におけるシックハウスなどについて議会で議論した経緯があるという事でした。
 2については、両会派とも香りを含めた化学物質に対する配慮や対策を進めることが必要だという問題意識を持っていただけました。

◆消費生活センター(各自治体)◆

上記質問を、仙台・石巻・大崎・涌谷・多賀城・利府名取・岩沼の8行政の相談窓口に行きました。
 結果、相談を受けている所、全国的な相談件数が増えている事を意識している所があり、今後何かしらの形で発信していこうと考えている自治体もありました。しかし一方で、相談や問題意識が全くない自治体も多かったです。中には行政よりも環境問題に取り組んでいる市民団体への相談を勧めているところもありました。

★増え続ける『香る商品』に悩むひとたちがいることを知ってもらうために

行政側でもまだまだ問題視されていない『香料公害』ですが、消費生活センターなどに相談することで、確実に行政の問題意識は変わり、法整備される可能性も出てきます。

実際、柔軟剤などの香りについては、国民生活センターへの苦情や問い合わせが増えた結果、商品テストが行われるようになったそうです。

『香料公害』に悩む人の中には、厚労省や文科省へ要望書を提出している団体もあります。
 無駄な化学物質を浴びないためにも、気付いたところから声を上げていきましょう。
 あいコープでは、このように様々な活動をしています。ぜひ一緒に活動しましょう。

仙台市ではこの春、教員向けの『化学物質過敏症の理解のために』というパンフレットを作成し、小中学校へ配布する予定です

消費生活センター
 電話相談窓口
 0570-064-370



ネオニコ・除草剤・土壌消毒剤不使用
 新基準達成へのチャレンジ応援!



支援金随時受付中!

注文用紙に申込番号と
 口数を記入してご提出ください。

1口 500円
 申込番号 000860

1口 500ポイント
 申込番号 222245

放牧バスちゃんヨーグルト お味はいかが?

3月4日にデビューした放牧バスちゃんヨーグルト。
 食べてみた組合員さんに感想を伺いました。

- なめらかで酸味がなく、おいしかった
- 牛乳の味と香りがおいしい
- ウマ〜! ねっとり感も good!
- マイルド!!



GMって 何が問題?

世界で一番遺伝子組み換え食品を食べているのは日本人かもしれない!!

遺伝子組み換え(以下GM)食品を食べたいですか?

とう問いに、日本の6割以上の方が『NO』と答えるそうです。

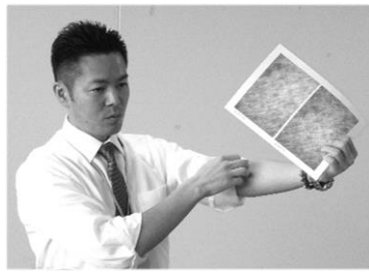
しかし、実際にはGM食品は普通に売られていて、意識しなければ気づかないまま毎日食べてしまっていることをご存知ですか? GM作物を使っている事を表示しなければならぬ食品はわずか33品目で、原材料表示を見ても、GMなのかどうかを完全に判断することはできません。日本で一般流通している加工品には大抵、GM作物由来の原料が使用されていると言っても過言ではありません。主食であるお米よりもGMトウモロコシ由来の食品摂取割合の方が多く、世界で一番、GM食品を食べているのが日本人という指摘もあり、安全性も確認できていない現状では気をつけたい問題です。



始めよう！続けよう！
石けん生活

1/23 (木) 石けん環境委員会
定例会報告

人と環境にやさしい化粧品とは



アーダブレーン 佐藤圭社長

定例会にアーダブレーンの佐藤圭社長をお招きし、化粧品学習を行いました。お話を伺ってまず驚いたことは、社長が幼少期、酷いアトピーだったことです。Vシャツの袖口をめぐって腕を見せてくださいました。アトピーだった様子はうかがえませんが、車には自社の化粧水を常備しておき、常に保湿を心掛けているそうです。早速帰宅して、肌荒れしている息子の腕に教えていた方法で化粧水をつけてみました。息子はアトピーとは診断されていませんが、原因不明の肌荒れがひどくなる時があり、ステロイドを使うこと

もありました。現在、化粧水をつけ始めて1ヶ月、皮膚の状態はともによくなくなってきます。化粧水のつけ方次第で皮膚が改善もし、かつ、私の顔も1トーン明るくなった気がします。

次に驚いたのは、無添加の化粧品なのに雑菌が繁殖しない理由です。社長は大学時代に水の研究をされたそう、水分の分子結合を工夫する技術により、雑菌を増殖させない無添加の化粧品が出来るのだそうです。素晴らしいですね。

綺麗な肌を保つには、まず安全安心な食材をきちんと調理して食べる。そして質の良い睡眠、適度な運動、ストレスを溜めない生活をしよう。サポートとして良い化粧品を適切に使うことだという事です。人にやさしい化粧品は環境にも優しいことが分かり、是非多くの人にこのお話を伝えたいと思いました。

石けん環境委員

浅野目 美香

2/5 (木)

報告

石巻地区企画
女の小正月料理教室

『なるほど〜！』感嘆、びっくりを実感！



茶碗蒸しの卵は泡立てないように混ぜてね。

『つつあんです』の皆さんを講師に迎え、へ松・竹・梅の3チームに分かれて料理をしました。メニューは、
※じもとんひき肉をたつぷり味わう『春のミートロー』
※シンブルisベスト『コンソメチーズ茶碗蒸し』
※水切り命『スモークサーモンと春菊のサラダ・ハニーマス』

タードドレッシング和え』
※生レモンを絞った『レモンゼリー』でした。
「料理に失敗はないのよ。」と講師の一言に励まされ、一人ひとり手を動かした、時にはチームで「せーの。」と声を合わせてミートローを巻くなど、和気あいあい。

てんさい糖(北海道産)と花見糖(沖縄・鹿児島産)の原料産地から考えた季節による使い分けや、鎌田さんの国産丸大豆醤油と一般品との原材料比較、自分の舌での味比べでは、『なるほど〜』と感嘆、びっくりを実感できました。笑顔いっぱい小正月となりました。

理事会議事録抄

2015年3月3日(火)

▼2014年度活動報告議案及び2015年度活動方針議案の策定へ向けて協議した。

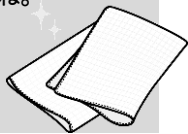
▼2015年度理事会内役割分担について確認した。▼出前講座「出張あいこさん」企画書を承認した。▼あい農委員会「畑に行こう！」企画書を承認した。▼GMナタネ自生調査

の詳細企画書を承認した。▼旧愛子センター物件を社福みんなの輪に売却する旨の提案を承認した。▼生産者乳価改定に伴う放牧パスちゃん牛乳の値上げを承認した。

毛メ学習会

◆ふきん・さらし布の洗濯は石けん。

サラダの水切りに使ったり、茶碗蒸しを蒸す時に蒸し器に入れたりするさらし布。『石けん』で洗ったものだから、安全で安心して使えます。合成洗剤の化学物質(蛍光増白剤や合成香料など)が食べ物に移り、口に入ってしまったは大変ですね。



組織概要

(2015年2月分)

【組合員数】	14,898名
【供給高】	164,509千円
【一人実利用高】	5,124/週
【出資金】	1,076,895円



ちよこ

● あたらしい放牧パスちゃんヨーグルトがおいしい♪

太白・Mさん



あいコープみやぎ

2月20日に仙台市内の会場で第26回あいコープ共生会総会が開催されました。今年の総会では初めての試みとして午前中に組合員と生産者165名が一緒に「別冊まんま通信」の企画案を考えるワークショップを行いました。みんな考えたアイデアは、5月3日別冊まんま通信の企画に反映されます。お楽しみに!

午後の総会では、来年のGMOフリーゾーン交流集会への協力や生産者自らも石けん運動に取り組むなどの方針を盛り込んだ議案が全会一致で採択されました。



総会には生産者・生協役員147名が参加



模擬企画会議で組合員と生産者が商品提案のアイデアを出し合いました。



2015年度の共生会幹事の皆さん



企画アイデアの発表

あいコープ紹介ブースを出展

3月9日(月)、泉西郵便局(泉区寺岡)に於いてあいコープみやぎ紹介ブースを出展しました。天気はあいにくの雨でしたが、放牧酪農牛乳試飲コーナーには足を止めてお立ち寄り頂いた皆様も興味津々!「すつきりして美味しいわね!」などのお声を頂戴しました。中には組



合員さんと久しぶりの再会なんという楽しい場面もあってとても充実した1日となりました。あいコープ事業部は今後もこういった取組みを続けてあいコープの輪を広げていきます。

事業部 営業支援チーム職員 門間厚

編集後記

2月3日、私たちのPB豆腐の供給が再開しました。周りでは次々にお豆腐を食べた声が聞こえているのに、我が家の配達日は金曜日。家に届くまでが長い!

木曜日、息子が発したひとこと。「明日、あのお豆腐が来るんでしょ?」金曜日当日、さっそくお豆腐を冷奴できぬともめんの両方を頂きました。薬味もいらぬ、お醤油もいらぬ。そのまま味わい、後から少しの塩を添えて。「ああ、やっぱりおいしいね。こんな美味しいお豆腐が食べられるための、たくさんの人達の努力に、感謝。」

広報担当理事 高野 恵美子

●機関紙あいあいへのご意見・ご感想

組合員番号、氏名、電話番号をお書きの上、配送もしくはFAX(022-284-6973)にて、あいコープみやぎ理事会広報宛にお送り下さい。

組合員の皆さんの『つばやき』も大募集中!

ジョイケア NEWS

ジョイケアシステムは、あいコープみやぎ独自の地域福祉政策で、組合員全員の拠出金(100円/月)によって成り立っている助け合いの仕組みです。社会福祉法人「みんなの輪」、NPO法人「よつてがいん」、ビッグイシューへの支援など、地域福祉にも役立てられています。

個人で利用できるサービスもあり、組合員同士の助け合いやケアメイトによる集団託児なども多く利用されています。

組合員が利用できる電話相談

- 4/14 年金相談**
相談員：社会保険労務士 兵藤政行氏
相談時間：13:30～15:30
- 4/14 法律相談**
相談員：弁護士 松澤陽明氏
相談時間：13:30～15:30
- 4/21 ぐらしの相談**
相談員：消費生活専門相談員 加賀淳子氏
相談時間：10:30～12:30
- 4/21 子ども相談**
相談員：宮城教育大学教授 菅井裕行氏
相談時間：10:00～12:00
- 4/7 思春期相談**
相談員：臨床心理士・スクールカウンセラー 北條貴子氏
相談時間：9:30～11:30

電話相談のお申込みは
ジョイケア事務局へ

受付専用
022
284-7277

平日 9:00～17:00

◎各相談窓口前週の木曜日までに予約して下さい。随時受け付け可能です。
◎予約して頂いた方には、相談日に相談員からお電話します。

ジョイケア利用状況 (2014年1月分)

ささえあい(保障)	1件
たすけあい(ケア)	40件
集団託児	16件
慶弔・出産	9件
電話相談窓口	2件
計	68件

組合員が個人で利用できるサービス

- | | |
|---------|---------|
| 1 たすけあい | 4 ささえあい |
| 2 集団託児 | 5 慶弔 |
| 3 電話相談 | |



組合員交流会で作ったみつろうハンドクリームがお気に入り。来年もできたらいいな 若林・Nさん

まるで工場のような家畜飼育、養殖、穀類・豆の単一栽培。一見すると、安価な食料を効率的に大量生産する素晴らしい手段のように見える。しかし、現実にはまったく逆だ。現代的集約農業は、公害をまき散らし、生態系を乱し、貧困層を拡大する。

FARMAGEDDON
ファーマゲドン
 安い肉の本当のコスト
 フィリップ・リンベリー、イザベル・オークショット著
 野中香方子 (翻訳)
ハンバーガーの真のコストは1万円。

あいコープの畜産は
 動物にも環境にも優しいから安心。



こんな本もどうぞ！
 「フードトラップ 食品に仕掛けられた至福の罠」
 マイケル モス (著)、本間 徳子 (翻訳)
 2014年 日経BP社 2160円

シリーズ ヨーコさんの食の本棚④

生協あいコープみやぎ顧問 吉武洋子

ファーマゲドン ——安い肉の本当のコスト

フィリップ・リンベリー、イザベル・オークショット著

野中香方子 (翻訳)

日経BP社刊 2,000円 (税込 2,160円)

もしハンバーガー一個一万円だったら、貴方は買いますか？聞くまでもないですよ。でも、今、マックやモスで三百円位で買えるハンバーガーの「本当の値段」は一万円。「ウソ！」と叫ぶ貴方の顔、でもこの本を読めば、きつと納得、深く頷く顔が目に見えます。安い肉、安い食品には訳がある、その訳をきちんと知った上で、あいコープの食品を食べるともつと美味しくなるでしょう。

鶏肉が不味くなったという言葉を両親から良く聞きました。ブロイラーは柔らかいだけでなく、鶏肉は高蛋白低脂肪でヘルシーな筈ですが、狭い鶏舎に詰め込まれ高カロリーの配合飼料で短期間に出荷されるブロイラーは、1970年代の鶏肉に比べ、脂肪は3倍、タンパク質は3分の1、オメガ脂肪酸（必須脂肪酸）は野生種の5分の1というデータもあります。豚も牛も状況は同じです。身動きできずひたすら餌を食べさせられ「サシ」を入れられる高級和牛は論外としても、牛も豚も鶏も飼料効率最優先で生産された肉は、栄養学的にも問題が出ています。

ご承知のように、あいコープはアニマルウェルフェアを追求しています。動物工場ともいえる飼育方法は間違っています。より自然に近い形で飼育された動物たちの肉は健康で栄養的にも優れています。経済動物といえども、できる限り自由に健康で育てたいというアニマルウェルフェアに則った、あいコープの牛豚鶏肉、自然環境にも配慮した食肉利用を宜しくお願います！

Calendar

理事会関連イベント

4/14 (火) **委員オリエンテーション**

場所/ エルパーク仙台 セミナーホール1・2
 時間/ 10時~12時 託児無料

5/13 (水) **GM ナタネ自生調査 仙台港**

5/21 (木) **GM ナタネ自生調査 石巻港**

6/11 (木) **2015年度 通常総代会**

委員会主催イベント

4/3(金) 石けん環境委員会 春休み親子遠足
 あいあいファームわ・は・わ田尻

◆『みんなであいごはん』各地区で開催予定!◆

- 4月 若林地区
- 5月 石巻地区
- 6月 しおさい地区
- 7月 青葉B地区
- 8月 宮城野地区
- 9月 泉B地区



生産者と一緒に
 あいごはんを作って味わいます

地区委員さん募集中! 一定例会見学も受付中—

地区委員会では
 美味しい試食を食べながら
 おしゃべりする『オープン定例会』を
 実施している会場があります。
 お住まいの地区以外での
 開催イベントでも、
 参加できる場合もあります。
 お気軽にお問合せください。



お問い合わせ先
 ☎ 0120-255-044
 Fax 0120-849-324
 Email soshiki@mamma.coop
 (担当: 組織運営室長 豊嶋)